

***Тамбовское областное государственное бюджетное
образовательное учреждение среднего
профессионального образования «Индустиально-
промышленный техникум»***



*Наименование учебной дисциплины:
Учебная дисциплина по образовательной программе
19.01.17 «Повар, кондитер».*

***Наименование вида издания: практикум
по проведению производственного обучения по
профессиональному модулю 01 «Приготовление блюд и
гарниров из овощей и грибов»***

Сведения о составителе:

Захарова Елена Анатольевна- мастер производственного обучения.

Сведения о специальности и специализации обучения студентов:

19.01.17 «Повар, кондитер»

Библиографическое описание

1. Законы, постановления, приказы

- Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (собрание законодательства Российской Федерации, 2012, статья №7598; 2013, №19, статья №2326);

- Приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013г. № 842 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 150709.02 «Сварщик (электросварочные и газосварочные работы)».

2.Статьи из книг

-Волков И.П. Цель одна - дорог много: Проектирование процессов обучения: Книга для учителя: Из опыта работы.-М.:Просвещение,1990.

-Кругликов Г.И. Методическая работа мастера производственного обучения: учеб.пособие для студ. сред.проф. образования – М.: Издательский центр Академия, 2010.

3.Статьи из трудов

-Ковалева Т.М. Тьюторское сопровождение как управленческая технология // Технологии открытого образования. – М: АПКИПРО, 2002.

4.Статьи из журналов

-Анисимов О. С. Методологическая культура педагогической деятельности и мышления / ИНОАН СССР. Всесоюзный методологический центр. — М.: Экономика, 1991. — 416 с.

-Кругликов Г.И. Настольная книга мастера производственного обучения: учеб.пособие для студ. сред.проф. образования – 5-е изд. стер. – М.: Издательский центр Академия, 2009.

Сведения о рецензентах

Внутренняя рецензия. Рецензент- Политова Н.Л., методист ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум»

Внешняя рецензия. Работодатель – Ломакина Н.А., директор МУП «Школьник».

Краткая аннотация

Данное издание в свое содержание включает планы уроков производственного обучения , где приведены темы , цели, типы уроков, методы обучения, ход уроков. Указано дидактическое обеспечение уроков, межпредметные связи. Прописан необходимый инвентарь, инструменты, посуда. Расписаны ход уроков, инструктажи по технике безопасности, критерии оценки выполненных работ, приложены технологические карты.

Практикум предназначен для обучающихся по профессии 19.01.17 «Повар,кондитер».

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии 01.06.2016г. протокол №4

Рецензия

на практикум по проведению производственного обучения по профессиональному модулю 01 «Приготовление блюд из гарниров, овощей и грибов» образовательной программы 19.01.17 «Повар, кондитер»

Содержание данного издания разработано на основании нормативных документов в области образования и ориентировано на основные задачи профессионального образования – подготовку квалифицированного работника, конкурентоспособного на рынке труда, готового к эффективной работе, самостоятельного, профессионально – мобильного.

Работодатели ждут выпускников мыслящих, обладающих знаниями, профессиональными умениями и навыками.

Практикум поможет освоить учебный материал производственного обучения, а значит, обеспечить в дальнейшем успешность выпускников.

Материалы практикума направят обучающихся на освоение технологических карт, на получение конкретных знаний и умений по избранной профессии. Эти позиции усиливают качественный аспект данного издания.

Выводы: учебная разработка в виде практикума является своевременной и актуальной в работе с обучающимися.

Рекомендовать к изданию и использованию в системе СПО.

Рецензент:

Директор МУП «Школьник» _____ Н.Д.Ломакина

Рецензия

на методическое издание- практикум
по проведению производственного обучения по профессиональному модулю
01 «Приготовление блюд из гарниров, овощей и грибов»
образовательной программы 19.01.17 «Повар, кондитер»

Качество изложенного материала и содержательный аспект методического издания направлен на реализацию важнейшего элемента образовательного процесса – приобретение знаний и умений обучающихся. Качество методической разработки позволит её использование при изучении учебного материала в образовательном процессе, в процессе производственного обучения и производственной практики.

Актуальность пособия заключается в возможности его применения при подготовке обучающихся к промежуточной и государственной итоговой аттестации. Ключевые идеи разработки направлены на овладение соответствующими профессиональными компетенциями, расширение и углубление подготовки обучающихся, получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможности продолжения образования.

Главные положения, и в целом работа, нацеливает обучающихся на становление высокопрофессионального профессионала, что отвечает современным требованиям к выпускнику.

Выводы:

Ведущие положения рецензируемого материала соответствуют современному состоянию науки в сфере среднего профессионального образования.

Рекомендовано к изданию и использованию профессиональными образовательными организациями.

Рецензент:

Методист ТОГБПОУ ИПТ _____ Н.Л. Политова

Программа профессионального модуля 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в процессе производственного обучения обучающиеся получают практический опыт:

- по обработке, нарезке и приготовлению блюд из овощей и грибов;
- умение проверять органолептические способности годности овощей и грибов;
- выбору производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обработке различными методами овощей и грибов ;
- нарезке и формовки традиционных видов нарезки овощей и грибов;
- охлаждению и замораживанию нарезанных овощей и грибов.

В данном учебном издании представлены планы уроков и инструкционные карты для производственного обучения по профессиональному модулю 01 « Приготовление блюд из овощей и грибов» по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

План урока № 1

Тема ПМ 01: Приготовление блюд и гарниров из овощей

Тема урока: Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей

Цели урока:

1.Обучающая: выработать у учащихся практические умения и навыки по организации рабочего места, научить готовить блюда из припущенных и отварных овощей. Научить учащихся соблюдать технику безопасности

2.Развивающая: развивать знания, полученные на уроках теоретического обучения, вырабатывать навыки самоконтроля, умения сравнивать, анализировать свою работу.

3.Воспитательная: воспитать у учащихся ответственное отношение к труду, художественный вкус, относиться бережно к оборудованию, экономно расходовать сырьё.

Тип урока: урок изучения трудовых приёмов

Методы обучения: индивидуальная форма работы; дидактические (беседа, объяснение); наглядно-демонстрационные (показ трудовых приёмов и операций)

Учебно-производственные работы: организация рабочего места, обработка ингредиентов для приготовления блюд из припущенных и отварных овощей. Приготовление пюре картофельного, пюре из свеклы, моркови, припущенной в молочном соусе.

Оборудование: производственные столы, моечные раковины, электроплита, весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, миски, ножи поварские, шумовки, дуршлаг, сковороды, сито.

Сырьё: картофель, морковь, свекла, соль, лук, масло сливочное, молоко.

Дидактическое обеспечение урока: плакаты, инструкционно-технологические карты, учебник «Кулинария»

Межпредметные связи: товароведение (характеристика продуктов, оборудование (механическое оборудование), химия (химический состав продуктов; математика, калькуляция (расчёт сырья)

Ход урока

I. Организационный момент-5 мин.

- а) выявить отсутствующих учащихся;
- б) проверить внешний вид учащихся;
- в) назначить дежурных
- г) разделить учащихся на звенья

II. Вводный инструктаж

1. Сообщение темы и цели урока

(Тема: Приготовление_блюд и гарниров из припущенных и отварных овощей.)

Цель урока: выработать у учащихся практические умения и навыки по организации рабочего места, научить готовить блюда из припущенных и отварных овощей. Научить учащихся соблюдать технику безопасности.

2. Проверка знаний учащихся (фронтальный опрос)

а) Перечислите виды блюд из отварных овощей вы? (пюре, отварные овощи)

б) Назовите технологический процесс первичной обработки овощей. (перебрать, промыть, очистить и т.д.)

в) Расскажите какие требования к качеству овощей предъявляются.(соотв. ГОСТу, сухая, без признаков плесени и т.д.)

3. Рассказ – объяснение нового материала (по технологическим картам)

Организация рабочего места. При организации рабочего места на производственном столе настольные циферблатные весы размещают прямо перед собой на расстоянии вытянутой руки. Инвентарь, инструменты размещают справа, сырьё размещают слева, а тару для нарезанных полуфабрикатов – справа. Специи, приправы размещают в глубине стола, а разделочную доску кладут перед собой. Гарнирные ложки, лопатки, мелкие разливательные ложки для подачи и оформления блюд хранятся в кастрюле с горячей водой. На стене вывешивается таблица выхода готовых блюд и изделий.

4. Показ – объяснение трудовых приемов и действий.

Соблюдение технологического процесса (показывают приемы обработки продуктов и приготовления блюд из припущенных и отварных овощей). Затем один учащийся повторяет самостоятельно операции за мастером.

5.Правила безопасного ведения работы. Соблюдение техники безопасности.

Техника безопасности: (повторяем)

а) не выполнять работу, которая не поручалась;

б) при работе с ножом соблюдать осторожность, передавать другому ручкой вперёд;

в) убирать с пола сразу пролитую жидкость, упавшие продукты;

г) во время работы не отвлекаться и не отвлекать других;

д) передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков;

е) использовать прихватки – не брать горячую посуду руками;

ж) крышки кастрюль с горячей пищей открывать от себя;

з) класть продукты в сковороду с разогретым жиром осторожно в направлении от себя;

и) проверить исправность электроплиты: электропровод, флажки, заземление.

6. Характерные ошибки, наиболее встречающиеся в заданиях:

1. Пюре картофельное с комочками (плохо протёртый картофель)

2. Овощи, припущенные в молоке потеряли форму (долго варили овощи)

3. Пригоревшие овощи (нарушение технологии приготовления и временного режима)

7. Критерии оценок:

Ф,И,О,	Теоретические знания	Организация рабочего места	Соблюдение Т.Б. и личной гигиены	Практическое задание	Косвенные показатели		Итого
					1	2	

III. Текущий инструктаж.

1. Деятельность учащихся

а) Указать особенности рабочего места (подготавливают свое рабочее место)

б) Подготовка и последовательность выполнения задания

в) Выполнение учебно-производственных норм

Наблюдение за началом работы всех учащихся группы

I. Первый обход: Проверить организацию рабочего места, подготовка и последовательность выполнения задания. Обратить внимание на всех учащихся группы.

II. Второй обход: Проверить правильность трудовых приемов и действий. Соблюдение технологического процесса. Наблюдение со своего рабочего места за работой всех учащихся группы. Коллективный текущий инструктаж.

Индивидуальная работа с наиболее отстающими учащимися. Соблюдение технологического процесса. Соблюдение техники безопасности.

Индивидуальная проверка и оценка

IV. Заключительный инструктаж.

1. Подведение итогов за учебный день

а) рассказать об итогах за день

б) разобрать причины типичных ошибок за день

в) сообщить оценку каждому учащемуся

2. Домашнее задание

Повторить по теории «Приготовление блюд из жареных овощей»

Знать:

Технологию приготовления блюд из припущенных и отварных овощей

Уметь:

Приготовить блюда из припущенных и отварных овощей

Технологическая карта на блюдо

Наименование: Картофельное пюре

Сборник рецептов № 161

Колонка вложения II.

Год издания 2006 г.

Выход 200 г

Наименование	На 1 порцию		На 10 порций		На 50 порций		На 100 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	240	180	2,4	1,8	12	9	24	18
Молоко	75	71	0,75	0,71	3,75	3,55	7,5	7,1
Масло сливочное	5	5	0,05	0,05	0,25	0,25	0,5	0,5

Технология приготовления картофельного пюре

I. Механическая кулинарная обработка картофеля

- промыть;
- очистить.

II. Приготовление пюре

1. Заложить очищенный картофель в посуду
2. Варить в воде с солью до готовности
3. Слить отвар из готового картофеля
4. Подсушить
5. Протереть
6. Добавить в горячий картофель, непрерывно помешивая, горячее кипячёное молоко (в 2-3 приёма);
7. Добавить растопленное сливочное масло
8. Взбить до получения однородной массы.

Требования к качеству.

Внешний вид – однородная масса, без комочков непротёртого картофеля и глазков.

Консистенция – густая, пышная, однородная.

Цвет – от белого до светло-жёлтого

Вкус и запах – свойственный картофельному пюре.

Срок хранения

Пюре реализуют в течение 2 часов, хранят при t 65⁰C

Технологическая карта.

Наименование блюда: Морковь припущенная в молочном соусе.

Сборник рецептур: № 170

Колонка вложения II

Год издания: 2006г.

Выход: 150/75/5 гр.

Наименование продуктов	1 порция г		10 порций кг		50 порций кг		100 порций кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морковь сырая	136	109	1,36	1,09	6,8	5,45	13,6	10,9
Маргарин столовый	10	10	0,1	0,1	0,5	0,5	1	1
Горошек зел.консерв.	77	50	0,77	0,5	3,85	2,5	7,7	5
Соус молочн.(№384)	-	75	-	0,75	-	3,75	-	7,5
Маргарин столовый для готового блюда	5	5	0,05	0,05	0,25	0,25	0,5	0,5

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

1. Морковь
2. Горошек зелёный консервированный

II. Приготовление блюда

1. Припустить морковь с жиром до готовности
2. Прогреть горошек зелёный консервированный в отваре и откинуть его на дуршлаг
3. Соединить морковь с зелёным горошком, молочным соусом
4. Добавить соль, перемешать
5. Довести до кипения

III. Отпуск. Подать в порционной тарелке, добавив маргарин

Требования к качеству

Внешний вид: овощи нарезаны кубиками или дольками одинакового размера и формы, не переварены, соус средней густоты.

Консистенция: мягкая, овощи частично могут быть разварены.

Цвет: соответствует сорту моркови (светло-оранжевый), соус белый.

Вкус и запах варёной моркови и молока.

Срок хранения

Реализуют в течение 2 часов, хранят на мармите в посуде с закрытой крышкой.

Технологическая карта.

Наименование блюда: Капуста отварная с маслом.

Сборник рецептов: № 163

Колонка вложения II

Год издания: 2006г.

Выход: 150/10 гр.

Наименование продуктов	1 порция г		10 порций кг		50 порций кг		100 порций кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	300	250	3	2,5	15	12,5	30	25
Масло сливочное	10	10	0,1	0,1	0,5	0,5	1	1

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

Капуста белокочанная

- зачистить
- промыть
- разрезать на части (вдоль)
- вырезать кочерыжку

II. Приготовление блюда

1. Вскипятить воду, подсолить
2. Заложить капусту
3. Варить на слабом огне 15 мин. при открытой крышке (чтобы не изменился цвет)
4. Вынуть капусту шумовкой из воды, дать стечь воде

III. **Отпуск.** Подать на порционной сковороде, полить растопленным сливочным маслом, как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира к рыбным блюдам, белому мясу.

Требования к качеству

Внешний вид: капуста сохраняет форму, не переварена

Консистенция: мягкая, слегка упругая.

Цвет: от белого до светло-зелёного

Вкус и запах отварной капусты с ароматом сливочного масла.

Срок хранения:

Хранят не более 1 часа в горячем отваре, готовят по мере спроса.

Технологическая карта.

Наименование блюда: Пюре из свёклы

Сборник рецептов: № 168

Колонка вложения II

Год издания: 2006г.

Выход: 200/10 гр.

Наименование продуктов	1 порция г		10 порций кг		50 порций кг		100 порций кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла	159	125	1,59	1,25	7,95	6,25	15,9	12,5
Масло сливочное	10	10	0,1	0,1	0,5	0,5	1	1
Сметана	75	75	0,75	0,75	3,75	3,75	7,5	7,5

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

Свекла

- промыть
- отварить в кожуре
- очистить

II. Приготовление блюда

1. Протереть свеклу
2. Добавить соль, масло сливочное, сметану
3. Перемешать, прогреть 5 мин.

III. **Отпуск.** Подать в порционной тарелке, полив сливочным маслом или сметаной.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса

Консистенция: густая, пышная.

Цвет: бордовый

Вкус и запах отварной свеклы со сметаной.

Срок хранения

Хранят не более 1 часа, готовят по мере спроса.

План урока № 2

Тема ПМ 01: Приготовление блюд и гарниров из овощей

Тема урока: Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей

Цели урока:

1.Обучающая: Выработать у учащихся практические умения и навыки по организации рабочего места, научить готовить блюда из жареных овощей. Научить учащихся соблюдать технику безопасности

2.Развивающая: развивать знания, полученные на уроках теоретического обучения, вырабатывать навыки самоконтроля, умения сравнивать, анализировать свою работу.

3.Воспитательная: воспитать у учащихся ответственное отношение к труду, художественный вкус, относиться бережно к оборудованию, экономно расходовать сырьё.

Тип урока: урок изучения трудовых приёмов

Методы обучения: индивидуальная форма работы; дидактические (беседа, объяснение); наглядно-демонстрационные (показ трудовых приёмов и операций)

Учебно-производственные работы: организация рабочего места, обработка ингредиентов для приготовления блюд из припущенных и отварных овощей. Приготовление

Оборудование: производственные столы, моечные раковины, электроплита, весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, миски, ножи поварские, шумовки, дуршлаг, сковороды, сито.

Сырьё: картофель, соль, перец, лук, морковь, масло растительное, масло сливочное, яйцо.

Дидактическое обеспечение урока: плакаты, инструкционно-технологические карты, учебник «Кулинария»

Межпредметные связи: товароведение (характеристика продуктов, оборудование (механическое оборудование), химия (химический состав продуктов; математика, калькуляция (расчёт сырья)

Ход урока

I. Организационный момент

- а) выявить отсутствующих учащихся;
- б) проверить внешний вид учащихся;
- в) назначить дежурных
- г) разделить учащихся на звенья

II. Вводный инструктаж

1. Сообщение темы и цели урока

(Тема: Приготовление блюд из жареных овощей: картофельные котлеты, крокеты, зразы)

Цель урока: Выработать у учащихся практические умения и навыки по организации рабочего места, научить готовить блюда из жареных овощей.

Научить учащихся соблюдать технику безопасности.

2. Проверка знаний учащихся (фронтальный опрос)

а) Какие блюда из жареных овощей вы знаете? (картофельные котлеты, крокеты, зразы)

б) Первичная обработка овощей (перебрать, промыть, очистить и т.д.)

в) Требования к качеству овощей.(соотв. ГОСТу, сухая, без признаков плесени и т.д.)

3. Рассказ – объяснение нового материала (по технологическим картам)

Организация рабочего места. При организации рабочего места на производственном столе настольные циферблатные весы размещают прямо перед собой на расстоянии вытянутой руки. Инвентарь, инструменты размещают справа, сырьё размещают слева, а тару для нарезанных полуфабрикатов – справа. Специи, приправы размещают в глубине стола, а разделочную доску кладут перед собой. Гарнирные ложки, лопатки, мелкие разливательные ложки для подачи и оформления блюд хранятся в кастрюле с горячей водой. На стене вывешивается таблица выхода готовых блюд и изделий.

4. Показ – объяснение трудовых приемов и действий.

Соблюдение технологического процесса (мастер показывает приемы обработки продуктов и приготовления блюд из жареных овощей). Затем один учащийся повторяет самостоятельно операции за мастером.

5. Правила безопасного ведения работы. Соблюдение техники безопасности.

Техника безопасности:

а) не выполнять работу, которая не поручалась;

б) при работе с ножом соблюдать осторожность, передавать другому ручкой вперёд;

в) убирать с пола сразу пролитую жидкость, упавшие продукты;

г) во время работы не отвлекаться и не отвлекать других;

д) передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков;

е) использовать прихватки – не брать горячую посуду руками;

ж) крышки кастрюль с горячей пищей открывать от себя;

з) класть продукты в сковороду с разогретым жиром осторожно в направлении от себя;

и) проверить исправность электроплиты: электропровод, флажки, заземление.

6. Характерные ошибки, наиболее встречающиеся в заданиях:

1. Попадаются кусочки сырого картофеля (недоваренный картофель)

2. Неоднородная масса с комочками (плохо протёртый картофель)

3. Пригоревшее изделие (нарушение технологии приготовления и временного режима)

7. Критерии оценок:

Ф,И,О,	Теоретические знания	Организация рабочего места	Соблюдение Т.Б. и личной гигиены	Практическое задание	Косвенные показатели		Итого
					1	2	

III. Текущий инструктаж.

1. Деятельность учащихся

а) Указать особенности рабочего места (подготавливают свое рабочее место)

б) Подготовка и последовательность выполнения задания

в) Выполнение учебно-производственных норм

Наблюдение за началом работы всех учащихся группы

I. Первый обход: Проверить организацию рабочего места, подготовка и последовательность выполнения задания. Обратить внимание на всех учащихся группы.

II. Второй обход: Проверить правильность трудовых приемов и действий. Соблюдение технологического процесса. Наблюдение со своего рабочего места за работой всех учащихся группы. Коллективный текущий инструктаж.

Индивидуальная работа с наиболее отстающими учащимися. Соблюдение технологического процесса. Соблюдение техники безопасности.

Индивидуальная проверка и оценка

IV. Заключительный инструктаж.

1. Подведение итогов за учебный день

а) рассказать об итогах за день

б) разобрать причины типичных ошибок за день

в) сообщить оценку каждому учащемуся

2. Домашнее задание

Повторить по теории «Приготовление блюд из жареных овощей»

Знать:

Технологию приготовления блюд из жареных овощей

Уметь:

Приготовить блюда из жареных овощей

Технологическая карта

Наименование: Крокеты картофельные

Сборник рецептов № 178

Колонка вложений II

Год издания 2006 г.

Выход 180 г

Наименование	На 1 порцию		На 10 порций		На 50 порций		На 100 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	233	175	2330	1750	11650	8750	23300	17500
Яйца	-	20	-	200	-	1000	-	2000
Мука пшеничная	10	10	100	100	500	500	1000	1000
Сухари	10	10	100	100	500	500	1000	1000

Технология приготовления блюда

Крокеты картофельные

- I. Механическая кулинарная обработка картофеля.
 1. промыть;
 2. очистить.
- II. Приготовление крокетов картофельных
 1. сварить картофель;
 2. слить отвар;
 3. протереть варёный картофель;
 4. охладить массу до $t 50^{\circ} C$;
 5. добавить 1/3 пшеничной муки, желтки яиц;
 6. перемешать картофельную массу;
 7. сформировать шарики из полученной картофельной массы;
 8. панировать в оставшейся муке;
 9. обваливать крокеты в яичных белках;
 10. панировать в сухарях;
 11. жарить в большом количестве жира

Требования к качеству

Внешний вид: изделие шарообразной формы поверхность ровная без трещин, на изломе – однородная масса без комков.

Консистенция: пышная, рыхлая, без комков непротёртого картофеля

Цвет белый или желтоватый, поверхность золотистого цвета

Вкус и запах слегка солоноватый с ароматом картофеля, масла и соуса

Срок хранения не более 2 часов

Технологическая карта

Наименование: Зразы картофельные

Сборник рецептов № 177

Колонка вложений II

Год издания 2006 г.

Выход 200/50 г

Наименование	На 1 порцию		На 10 порций		На 50 порций		На 100 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	248	186	2,48	1,86	12,4	9,3	24,8	18,6
Лук репчатый	48	40	0,48	0,4	2,4	2	4,8	4
Морковь	38	30	0,38	0,3	1,9	1,5	3,8	3
Маргарин	5	5	0,05	0,05	0,25	0,25	0,5	0,5
Сухари	12	12	0,12	0,12	0,6	0,6	1,2	1,2
Масло растительное	10	10	0,1	0,1	0,5	0,5	1	1
Масло сливочное	5	5	0,05	0,05	0,25	0,25	0,5	0,5

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

Все овощи

- промыть

- очистить

- промыть

Лук и морковь нарезать соломкой

II. Приготовление блюда

1. Отварить картофель

2. Протереть горячий картофель

3. Охладить массу до 40-50°C

4. Перемешать

5. Формовать лепёшки

6. Приготовить фарш

- пассеровать лук

- припустить морковь с растительным маслом

- смешать лук и морковь

- добавить соль и перец

7. Положить фарш на середину лепёшки

8. Соединить края лепёшки

9. Панировать в сухарях, придав изделию форму кирпичика с овальными краями

10. Обжарить с обеих сторон

III. **Отпуск.** Подать со сливочным маслом, сметаной или соусом

Требования к качеству

Внешний вид: изделие в форме кирпичика с овальными краями поверхность ровная без трещин, на изломе – однородная масса без комков с начинкой из пассерованного лука и моркови

Консистенция: пышная, рыхлая, без комков непротёртого картофеля

Цвет белый или желтоватый, поверхность золотистого цвета

Вкус и запах слегка солоноватый с ароматом картофеля, пассированных овощей, масла и соуса

Срок хранения не более 2 часов.

Технологическая карта

Наименование: Котлеты картофельные

Сборник рецептов № 176

Колонка вложений II

Год издания 2006 г.

Выход 200/50 г

Наименование	На 1 порцию		На 10 порций		На 50 порций		На 100 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	248	186	2,48	1,86	12,4	9,3	24,8	18,6
Сухари	12	12	0,12	0,12	0,6	0,6	1,2	1,2
Масло растительное	10	10	0,1	0,1	0,5	0,5	1	1
Масло сливочное	5	5	0,05	0,05	0,25	0,25	0,5	0,5

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

Картофель

- промыть
- очистить
- промыть

II. Приготовление блюда

1. Отварить картофель
2. Протереть горячий картофель
3. Охладить массу до 40-50⁰С
4. Перемешать
5. Формовать котлеты
6. Панировать в сухарях
7. Обжарить с обеих сторон

III. Отпуск. Подать со сливочным маслом, сметаной или соусом

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты овальной формы с заострённым концом, поверхность ровная без трещин, на изломе – однородная масса без комков

Консистенция: пышная, рыхлая, без комков непротёртого картофеля

Цвет белый или желтоватый, поверхность золотистого цвета

Вкус и запах слегка солоноватый с ароматом картофеля, масла и соуса

Срок хранения не более 2 часов.

Технологическая карта на блюдо

Наименование: Картофель «фри»

Сборник рецептов № 237

Колонка вложений I

Год издания 2007 г.

Выход: 150 г

Наименование	На 1 порцию, г		На 10 порций, кг		На 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель сырой	400	300	4	3	40	30
Масло растительное	24	24	0,24	0,24	2,4	2,4

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка

Картофель:

- промыть
- очистить
- нарезать брусочками
- обсушить

II. Приготовление блюда

Разогреть растительное масло до 160-⁰С

1. Положить подготовленный картофель на сковороду в разогретый фритюр
2. Жарить до образования румяной корочки
3. Вынуть из фритюра на салфетку

III. Отпуск. Отпускать в порционной тарелке в качестве гарнира

Требования к качеству.

Внешний вид – нарезка картофеля однородная, брусочками, одного размера, картофель должен иметь поджаристую корочку с двух сторон, форма нарезки сохранена.

Консистенция – хрустящая.

Цвет – золотистый.

Вкус и запах, свойственный жареному картофелю и использованному жиру.

Срок хранения. Картофель, жареный во фритюре готовится по мере спроса, небольшими порциями.

Технологическая карта

Наименование: Грибы жареные, в сметанном соусе

Сборник рецептур № 185

Колонка вложений II

Год издания 2006 г.

Выход 150/50 з

Наименование	На 1 порцию, г		На 10 порций, кг		На 50 порций, кг		На 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Грибы:								
Белые	151	115	1,5	1,15	7,5	5,75	15	11,5
Шампиньоны	247	188	2,47	1,88	12,35	9,4	24,7	18,8
Маринованные или солёные	140	115	1,4	1,15	7	5,75	14	11,5
Масло растительное	10	10	0,1	0,1	0,5	0,5	1	1
Сметана	50	50	0,5	0,5	2,5	2,5	5	5
Зелень	0,5	0,5	0,05	0,05	0,25	0,25	0,5	0,5

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

Грибы

- промыть
- почистить
- отварить 1 час
- откинуть на дуршлаг
- нарезать ломтиками

Зелень

- перебрать
- промыть
- порубить мелко

II. Приготовление блюда

1. Налить масло в сковороду
2. Разогреть сковороду до 160°C
3. Выложить грибы на сковороду
4. Жарить до готовности
5. Залить сметаной
6. Кипятить 5-10 минут

III. Отпуск. Подать на порционной тарелке посыпав зеленью

Требования к качеству.

Внешний вид – грибы уложены горкой, посыпаны зеленью.

Консистенция – мягкая, упругая.

Цвет – золотисто-коричневый.

Вкус и запах, свойственный жареным грибам.

Срок хранения. Грибы, жареные готовятся по мере спроса, небольшими порциями.

Технологическая карта

Наименование: Грибы жареные, с картофелем

Сборник рецептур № 185

Колонка вложений II

Год издания 2006 г.

Выход 250 г

Наименование	На 1 порцию, г		На 10 порций, кг		На 50 порций, кг		На 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Грибы:								
Белые	151	115	1,5	1,15	7,5	5,75	15	11,5
Шампиньоны	247	188	2,47	1,88	12,35	9,4	24,7	18,8
Картофель	150	100	1,5	1	7,5	5	15	10
Лук	50	30	0,5	0,3	2,5	1,5	5	3
Маринов.илисолён.	140	115	1,4	1,15	7	5,75	14	11,5
Масло растительное	10	10	0,1	0,1	0,5	0,5	1	1
Сметана	50	50	0,5	0,5	2,5	2,5	5	5
Зелень	0,5	0,5	0,05	0,05	0,25	0,25	0,5	0,5

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

Грибы

- промыть
- почистить
- отварить 1 час
- откинуть на дуршлаг
- нарезать ломтиками

Картофель, лук

- промыть
- очистить
- нарезать картофель – ломтиком, лук - полукольцами

Зелень

- перебрать
- промыть
- порубить мелко

II. Приготовление блюда

1. Налить масло в сковороду
2. Разогреть сковороду до 160⁰С
3. Выложить грибы на сковороду
4. Жарить до полуготовности
5. Заложить картофель
6. Добавить лук, соль, перец, лавровый лист
7. Залить сметаной
8. Тушить до готовности

III. Отпуск. Подать на порционной сковороде или в баранчике, посыпав зеленью

Требования к качеству.

Внешний вид – грибы уложены горкой, посыпаны зеленью.

Консистенция – мягкая, упругая, картофель мягкий

Цвет – матовый.

Вкус и запах, свойственный жареным грибам с картофелем и сметаной

Срок хранения. Грибы жареные, с картофелем готовятся по мере спроса, небольшими порциями.

План урока № 3

Тема МП 01: Приготовление блюд и гарниров из овощей

Тема урока: Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей

Цели урока:

1.Обучающая: выработать у учащихся практические умения и навыки по организации рабочего места, научить готовить блюда из жареных овощей. Научить учащихся соблюдать технику безопасности

2.Развивающая: развивать знания, полученные на уроках теоретического обучения, вырабатывать навыки самоконтроля, умения сравнивать, анализировать свою работу.

3.Воспитательная: воспитать у учащихся ответственное отношение к труду, художественный вкус, относиться бережно к оборудованию, экономно расходовать сырьё.

Тип урока: урок изучения трудовых приёмов

Методы обучения: индивидуальная форма работы; дидактические (беседа, объяснение); наглядно-демонстрационные (показ трудовых приёмов и операций)

Учебно-производственные работы: организация рабочего места, обработка ингредиентов для приготовления блюд из жареных овощей. Приготовление шницеля из капусты, оладий из кабачков, драников, картофель, жареный ломтиками (из отварного).

Оборудование: производственные столы, моечные раковины, электроплита, весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, миски, ножи поварские, шумовки, дуршлаг, сковороды, сито.

Сырьё: картофель, соль, лук, масло растительное, кабачки, капуста.

Дидактическое обеспечение урока: плакаты, инструкционно-технологические карты, учебник «Кулинария»

Межпредметные связи: товароведение (характеристика продуктов, оборудование (механическое оборудование), химия (химический состав продуктов; математика, калькуляция (расчёт сырья)

Ход урока

I. Организационный момент.

- а) выявить отсутствующих учащихся;
- б) проверить внешний вид учащихся;
- в) назначить дежурных
- г) разделить учащихся на звенья

II. Вводный инструктаж

1. Сообщение темы и цели урока

(Тема: Приготовление блюд из жареных овощей: жареный ломтиками (из отварного).

Цель урока: Выработать у учащихся практические умения и навыки по организации рабочего места, научить готовить блюда из жареных овощей.

Научить учащихся соблюдать технику безопасности.

2. Проверка знаний учащихся (фронтальный опрос)

а) Какие блюда из жареных овощей вы знаете? (жареный картофель, кабачки, баклажаны, картофель жареный во фритюре)

б) Первичная обработка овощей (перебрать, промыть, очистить и т.д.)

в) Требования к качеству овощей.(соотв. ГОСТу, сухая, без признаков плесени и т.д.)

3. Рассказ – объяснение нового материала (по технологическим картам)

Организация рабочего места. При организации рабочего места на производственном столе настольные циферблатные весы размещают прямо перед собой на расстоянии вытянутой руки. Инвентарь, инструменты размещают справа, сырьё размещают слева, а тару для нарезанных полуфабрикатов – справа. Специи, приправы размещают в глубине стола, а разделочную доску кладут перед собой. Гарнирные ложки, лопатки, мелкие разливательные ложки для подачи и оформления блюд хранятся в кастрюле с горячей водой. На стене вывешивается таблица выхода готовых блюд и изделий.

4. Показ – объяснение трудовых приемов и действий.

Соблюдение технологического процесса (мастер показывает приемы обработки продуктов и приготовления блюд из жареных овощей). Затем один учащийся повторяет самостоятельно операции за мастером.

5. Правила безопасного ведения работы. Соблюдение техники безопасности.

Техника безопасности:

а) не выполнять работу, которая не поручалась;

б) при работе с ножом соблюдать осторожность, передавать другому ручкой вперёд;

в) убирать с пола сразу пролитую жидкость, упавшие продукты;

г) во время работы не отвлекаться и не отвлекать других;

д) передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков;

е) использовать прихватки – не брать горячую посуду руками;

ж) крышки кастрюль с горячей пищей открывать от себя;

з) класть продукты в сковороду с разогретым жиром осторожно в направлении от себя;

и) проверить исправность электроплиты: электропровод, флажки, заземление.

6. Характерные ошибки, наиболее встречающиеся в заданиях:

1. Попадают кусочки сырого картофеля (недостаточное время жарки, не перемешан картофель)

2. Непропеченные оладьи из кабачков (отсутствие яйца в тесте)

3. Пригоревшие изделия (нарушение технологии приготовления и временного режима)

7. Критерии оценок:

Ф,И,О,	Теоретические знания	Организация рабочего места	Соблюдение Т.Б. и личной гигиены	Практическое задание	Косвенные показатели		Итого
					1	2	

III. Текущий инструктаж.

1. Деятельность учащихся

а) Указать особенности рабочего места (подготавливают свое рабочее место)

б) Подготовка и последовательность выполнения задания

в) Выполнение учебно-производственных норм

Наблюдение за началом работы всех учащихся группы

I. Первый обход: Проверить организацию рабочего места, подготовка и последовательность выполнения задания. Обратить внимание на всех учащихся группы.

II. Второй обход: Проверить правильность трудовых приемов и действий. Соблюдение технологического процесса. Наблюдение со своего рабочего места за работой всех учащихся группы. Коллективный текущий инструктаж.

Индивидуальная работа с наиболее отстающими учащимися. Соблюдение технологического процесса. Соблюдение техники безопасности.

Индивидуальная проверка и оценка

IV. Заключительный инструктаж.

1. Подведение итогов за учебный день

а) рассказать об итогах за день

б) разобрать причины типичных ошибок за день

в) сообщить оценку каждому учащемуся

2. Домашнее задание

Повторить по теории «Приготовление блюд из жареных овощей»

Знать:

Технологию приготовления блюд из жареных овощей

Уметь:

Приготовить блюда из жареных овощей

Технологическая карта на блюдо

Наименование: Картофель, жареный ломтиками из отварного

Сборник рецептур № 173

Колонка вложения II.

Год издания 2006 г.

Выход 250 г

Наименование	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель:		
Сырой	413	301
Жареный	-	250
Жир кулинарный	24	24

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

Картофель

- промыть

II. Приготовление блюда

- отварить картофель в кожуре

- охладить

- очистить

- нарезать ломтиками

- посолить

- жарить на сковороде с разогретым жиром

III. Отпуск. Подать с зелёным луком (5-10 г на порцию)

Требования к качеству.

Внешний вид – картофель уложен горкой, посыпан зеленью

Консистенция – мягкая, ломтики сохранили форму.

Цвет – золотистый

Вкус и запах – жареного картофеля и свежей зелени.

Срок хранения: готовится по мере спроса

Технологическая карта на блюдо

Наименование: Шницель из капусты

Сборник рецептов № 182

Колонка вложения II.

Год издания 2006 г.

Выход 200 г

Наименование	Масса, г	
	брутто	нетто
Капуста свежая белокочанная	225	180
Мука пшеничная	5	5
Яйцо	1/8 шт.	5
Сухари панировочные	15	15
Масло сливочное	15	15
Сметана	15	15

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

Капуста

- промыть
- зачистить
- удалить кочерыжку

Яйцо

- промыть
- обработать в 3% растворе хлорной извести
- промыть в проточной воде

II. Приготовление блюда

1. Отварить капусту в кипящей подсоленной воде 10-15 мин.
2. Охладить
3. Разобрать на листья
4. Срезать утолщения на листьях
5. Складывать по 2 листа
6. Придать овальную форму
7. Панировать в муке, в яйце, панировать в сухарях
8. Обжарить с обеих сторон

III. Отпуск. Подать на порционной тарелке с растопленным маслом или сметаной по 2 шт. на порцию

Требования к качеству.

Внешний вид – изделия овальной формы

Консистенция – внутри мягкая, снаружи - хрустящая.

Цвет – золотистый

Вкус и запах – жареной капусты.

Срок хранения: готовится по мере спроса

Технологическая карта на блюдо

Наименование: Оладьи из тыквы или кабачков

Сборник рецептур № 183

Колонка вложения II.

Год издания 2006 г.

Выход 250 г

Наименование	Масса, г	
	брутто	нетто
Кабачки свежие	179	195
Мука пшеничная	50	50
Молоко	30	30
Яйцо	½ шт.	20
Сахар	15	15
Сода	2	2
Масло растительное	15	15
Сметана	30	30

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

Кабачки

- промыть
- очистить от кожицы и семян
- натереть на тёрке

Яйцо

- промыть
- обработать в 3% растворе хлорной извести
- промыть в проточной воде

II. Приготовление блюда

1. Добавить в натёртые кабачки молоко, муку, сахар, соль, яйцо
2. Перемешать до однородной массы
3. Выложить ложкой готовую массу на сковороду с раскалённым маслом
4. Жарить с обеих сторон

III. **Отпуск.** Подать по 4 шт. на порцию, полив сметаной

Требования к качеству.

Внешний вид – оладьи произвольной формы, политы сметаной

Консистенция – мягкая, хрустящей корочкой.

Цвет – золотистый

Вкус и запах – жареных кабачков.

Срок хранения: готовится по мере спроса

План урока № 4

Тема ПМ 01: Приготовление блюд и гарниров из овощей

Тема урока: Приготовление блюд и гарниров из тушёных овощей

Цели урока:

1.Обучающая: выработать у учащихся практические умения и навыки по организации рабочего места, научить готовить блюда из тушёных овощей. Научить учащихся соблюдать технику безопасности

2.Развивающая: развивать знания, полученные на уроках теоретического обучения, вырабатывать навыки самоконтроля, умения сравнивать, анализировать свою работу.

3.Воспитательная: воспитать у учащихся ответственное отношение к труду, художественный вкус, относиться бережно к оборудованию, экономно расходовать сырьё.

Тип урока: урок изучения трудовых приёмов

Методы обучения: индивидуальная форма работы; дидактические (беседа, объяснение); наглядно-демонстрационные (показ трудовых приёмов и операций)

Учебно-производственные работы: организация рабочего места, обработка ингредиентов для приготовления блюд из тушёных овощей. Приготовление

Оборудование: производственные столы, моечные раковины, электроплита, весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, миски, ножи поварские, шумовки, дуршлаг, сковороды, сито.

Сырьё: капуста, соль, свекла, лук, морковь, масло растительное, масло сливочное, сметана, соус томатный.

Дидактическое обеспечение урока: плакаты, инструкционно-технологические карты, учебник «Кулинария», сборник рецептов.

Межпредметные связи: товароведение (характеристика продуктов, оборудование (механическое оборудование), химия (химический состав продуктов; математика, калькуляция (расчёт сырья)

Ход урока

I. Организационный момент

- а) выявить отсутствующих учащихся;
- б) проверить внешний вид учащихся;
- в) назначить дежурных
- г) разделить учащихся на звенья

II. Вводный инструктаж

1. Сообщение темы и цели урока

(Тема: Приготовление блюд из тушёных овощей: капуста тушёная, рагу из овощей, перец, фаршированный с овощами, кабачки фаршированные овощами.

Цель урока: Выработать у учащихся практические умения и навыки по

организации рабочего места, научить готовить блюда из тушёных овощей. Научить учащихся соблюдать технику безопасности.

2. Проверка знаний учащихся (фронтальный опрос)

а) Перечислите виды блюд из тушёных овощей вы знаете? (овощное рагу, тушёная капуста)

б) Первичная обработка овощей (перебрать, промыть, очистить и т.д.)

в) Требования к качеству овощей.(соотв. ГОСТу, сухая, без признаков плесени и т.д.)

3. Рассказ – объяснение нового материала (по технологическим картам)

Организация рабочего места. При организации рабочего места на производственном столе настольные циферблатные весы размещают прямо перед собой на расстоянии вытянутой руки. Инвентарь, инструменты размещают справа, сырьё размещают слева, а тару для нарезанных полуфабрикатов – справа. Специи, приправы размещают в глубине стола, а разделочную доску кладут перед собой. Гарнирные ложки, лопатки, мелкие разливательные ложки для подачи и оформления блюд хранятся в кастрюле с горячей водой. На стене вывешивается таблица выхода готовых блюд и изделий.

4. Показ – объяснение трудовых приемов и действий.

Соблюдение технологического процесса (мастер показывает приемы обработки продуктов и приготовления блюд из тушёных овощей). Затем один учащийся повторяет самостоятельно операции за мастером.

5.Правила безопасного ведения работы. Соблюдение техники безопасности.

Техника безопасности:

а) не выполнять работу, которая не поручалась;

б) при работе с ножом соблюдать осторожность, передавать другому ручкой вперёд;

в) убирать с пола сразу пролитую жидкость, упавшие продукты;

г) во время работы не отвлекаться и не отвлекать других;

д) передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков;

е) использовать прихватки – не брать горячую посуду руками;

ж) крышки кастрюль с горячей пищей открывать от себя;

з) класть продукты в сковороду с разогретым жиром осторожно в направлении от себя;

и) проверить исправность электроплиты: электропровод, флажки, заземление.

6. Характерные ошибки, наиболее встречающиеся в заданиях:

1. Попадают кусочки сырых овощей (недоваренные овощи)

2. Овощи не сохранили форму (переварены)

3. Пригоревшее блюдо (нарушение технологии приготовления и временного режима)

7. Критерии оценок:

Ф,И,О,	Теоретические знания	Организация рабочего места	Соблюдение Т.Б. и личной гигиены	Практическое задание	Косвенные показатели		Итого
					1	2	

III. Текущий инструктаж.

1. Деятельность учащихся

а) Указать особенности рабочего места (подготавливают свое рабочее место)

б) Подготовка и последовательность выполнения задания

в) Выполнение учебно-производственных норм

Наблюдение за началом работы всех учащихся группы

I. Первый обход: Проверить организацию рабочего места, подготовка и последовательность выполнения задания. Обратит внимание на всех учащихся группы.

II. Второй обход: Проверить правильность трудовых приемов и действий. Соблюдение технологического процесса. Наблюдение со своего рабочего места за работой всех учащихся группы. Коллективный текущий инструктаж.

Индивидуальная работа с наиболее отстающими учащимися.

Соблюдение технологического процесса. Соблюдение техники безопасности.

Индивидуальная проверка и оценка

IV. Заключительный инструктаж.

1. Подведение итогов за учебный день

а) рассказать об итогах за день

б) разобрать причины типичных ошибок за день

в) сообщить оценку каждому учащемуся

2. Домашнее задание

Повторить по теории «Приготовление блюд из грибов и п/ф овощей»

Знать:

Технологию приготовления блюд из тушёных овощей

Уметь:

Приготовить блюда из тушёных овощей

Технологическая карта.

Наименование блюда: Капуста тушёная с маслом.

Сборник рецептов:

Колонка вложения II

Год издания: 2006г.

Выход: 250 гр.

Наименование продуктов	1 порция г		10 порций кг		50 порций кг		100 порций кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	300	250	3	2,5	15	12,5	30	25
Масло сливочное	10	10	0,1	0,1	0,5	0,5	1	1
Масло растительное	5	5	0,05	0,05	0,25	0,25	0,5	0,5
Томат	20	20	0,2	0,2	1	1	2	2
Морковь	20	13	0,2	0,13	1	1,65	2	1,3
Петрушка корень	10	7	0,1	0,07	0,5	0,35	1	0,7
Лук	24	18	0,24	0,18	1,2	0,9	2,4	1,8
Мука	5	5	0,05	0,05	0,25	0,25	0,5	0,5
Сахар	8	8	0,08	0,08	0,4	0,4	0,8	0,8
Соль	3	3	0,03	0,03	0,15	0,15	0,3	0,3

Технология приготовления

IV. Механическая кулинарная обработка продуктов

Капуста белокочанная: зачистить, промыть, нарезать соломкой

Морковь, корень петрушки, лук

- промыть

- очистить

- нарезать соломкой

V. Приготовление блюда

5. Положить подготовленную капусту в котёл слоем не более 30 см
6. Добавить небольшое количество бульона, жир
7. Тушить на сильном огне, пока капуста не прогреется и не осядет
8. Уменьшить нагрев, тушить на слабом огне до полуготовности, периодически помешивая
9. Пассеровать морковь, лук, петрушку, томат
10. Добавить пассерованные овощи, лавровый лист, перец в капусту
11. Продолжать тушить
12. В конце тушения ввести уксус, мучную пассеровку, разведённую водой или бульоном, соль, сахар
13. Довести до готовности

VI. **Отпуск.** Подать на порционной сковороде, полив растопленным сливочным маслом, посыпать зеленью. Подают как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира к мясу или рыбе.

Требования к качеству

Внешний вид: капуста уложена горкой, посыпана мелко нарезанной зеленью

Консистенция: сочная, слегка упругая, не волокнистая.

Цвет: светло-коричневый

Вкус и запах кисло-сладкий, с ароматом специй, томата, овощей. Не допускается запах пареной капусты и сырой муки.

Срок хранения: хранят не более 2 часа в посуде с закрытой крышкой.

Технологическая карта.

Наименование блюда: Рагу из овощей

Сборник рецептур:

Колонка вложения II

Год издания: 2006г.

Выход: 250 гр.

Наименование продуктов	1 порция г		10 порций кг		50 порций кг		100 порций кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	105	80	1,05	0,8	5,25	4	10,5	8
Морковь	50	40	0,5	0,4	2,5	2	5	4
Кабачки	200	100	2	1	10	5	20	10
Лук	50	40	0,5	0,4	2,5	2	5	4
Капуста	50	45	0,5	0,4	2,5	2	5	4
Масло растительное	10	10	0,1	0,1	0,5	0,5	1	1
Томат	5	5	0,05	0,05	0,25	0,25	0,5	0,5
Специи	2	2	0,02	0,02	0,1	0,1	0,2	0,2

Технология приготовления

а. Механическая кулинарная обработка продуктов

Овощи: картофель, морковь, кабачки, лук, капуста

- промыть, перебрать, очистить
- нарезать кубиками или дольками

б. Приготовление блюда

1. Обжарить картофель
2. Пассеровать морковь и лук
3. Припустить или обжарить кабачки
4. Припустить капусту
5. Соединить морковь, лук, картофель
6. Добавить томат
7. Тушить 10-15 минут
8. Добавить кабачки и капусту
9. Тушить 15-20 минут
10. Добавить за 5 минут до готовности специи
11. Довести до готовности

- с. Отпуск.** Подать в порционной тарелке, полив сливочным маслом и посыпав мелко шинкованной зеленью.

Требования к качеству

Внешний вид: тушёные овощи уложены горкой, политы сливочным маслом и посыпаны мелко шинкованной зеленью.

Консистенция: сочная, слегка упругая, овощи могут быть слегка разварены.

Цвет: светло-оранжевый

Вкус и запах слегка острый с ароматом овощей и специй, соуса. Не допускается запах пареных овощей .

Срок хранения: хранят не более 2 часа в посуде с закрытой крышкой.

План урока № 5

Тема МК 01: Приготовление блюд и гарниров из овощей

Тема урока: Приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей

Цели урока:

1.Обучающая: выработать у учащихся практические умения и навыки по организации рабочего места, научить готовить блюда из запечённых овощей. Научить учащихся соблюдать технику безопасности

2.Развивающая: развивать знания, полученные на уроках теоретического обучения, вырабатывать навыки самоконтроля, умения сравнивать, анализировать свою работу.

3.Воспитательная: воспитать у учащихся ответственное отношение к труду, художественный вкус, относиться бережно к оборудованию, экономно расходовать сырьё.

Тип урока: урок изучения трудовых приёмов

Методы обучения: индивидуальная форма работы; дидактические (беседа, объяснение); наглядно-демонстрационные (показ трудовых приёмов и операций)

Учебно-производственные работы: организация рабочего места, обработка ингредиентов для приготовления блюд из запеченных овощей. Приготовление запеканки овощной, солянки овощной, помидор фаршированных, перца фаршированного овощами.

Оборудование: производственные столы, моечные раковины, электроплита, весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, миски, ножи поварские, шумовки, дуршлаг, сковороды, сито.

Сырьё: капуста, соль, перец, лук, морковь, масло растительное, масло сливочное, яйцо, рис, сыр, соус томатный.

Дидактическое обеспечение урока: плакаты, инструкционно-технологические карты, учебник «Кулинария»

Межпредметные связи: товароведение (характеристика продуктов, оборудование (механическое оборудование), химия (химический состав продуктов; математика, калькуляция (расчёт сырья)

Ход урока

I. Организационный момент.

- а) выявить отсутствующих учащихся;
- б) проверить внешний вид учащихся;
- в) назначить дежурных
- г) разделить учащихся на звенья

II. Вводный инструктаж

1. Сообщение темы и цели урока

(Тема: Приготовление блюд из запеченных овощей: запеканка овощная, солянка овощная, помидоры фаршированные, перец фаршированный овощами)

Цель урока: Выработать у учащихся практические умения и навыки по организации рабочего места, научить готовить_блюда из запечённых овощей. Научить учащихся соблюдать технику безопасности.

2. Проверка знаний учащихся (фронтальный опрос)

а) Какие блюда из запеченных овощей вы знаете? (голубцы, перец, кабачки, помидоры)

- б) Первичная обработка овощей (перебрать, промыть, очистить и т.д.)
- в) Требования к качеству овощей.(соотв. ГОСТу, сухая, без признаков плесени и т.д.)

3. Рассказ – объяснение нового материала (по технологическим картам)

Организация рабочего места. При организации рабочего места на производственном столе настольные циферблатные весы размещают прямо перед собой на расстоянии вытянутой руки. Инвентарь, инструменты размещают справа, сырьё размещают слева, а тару для нарезанных полуфабрикатов – справа. Специи, приправы размещают в глубине стола, а разделочную доску кладут перед собой. Гарнирные ложки, лопатки, мелкие разливательные ложки для подачи и оформления блюд хранятся в кастрюле с горячей водой. На стене вывешивается таблица выхода готовых блюд.

4. Показ – объяснение трудовых приемов и действий.

Соблюдение технологического процесса (мастер показывает приемы обработки продуктов и приготовления блюд из запечённых овощей). Затем один учащийся повторяет самостоятельно операции за мастером.

5.Правила безопасного ведения работы. Соблюдение техники безопасности.

Техника безопасности:

- а) не выполнять работу, которая не поручалась;
- б) при работе с ножом соблюдать осторожность, передавать другому ручкой вперёд;
- в) убирать с пола сразу пролитую жидкость, упавшие продукты;
- г) во время работы не отвлекаться и не отвлекать других;
- д) передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков;
- е) использовать прихватки – не брать горячую посуду руками;
- ж) крышки кастрюль с горячей пищей открывать от себя;
- з) класть продукты в сковороду с разогретым жиром осторожно в направлении от себя;
- и) проверить исправность электроплиты: электропровод, флажки, заземление.

6. Характерные ошибки, наиболее встречающиеся в заданиях:

1. Засушенное блюдо (низкая температура запекания)
2. Пригоревшее изделие (высокая температура запекания)

7. Критерии оценок:

Ф,И,О	Теоретическое знание	Организация рабочего места	Соблюдение Т.Б. и личной гигиены	Практическое задание	Косвенные показатели		Итого
					1	2	

III. Текущий инструктаж.

1. Деятельность учащихся

- а) Указать особенности рабочего места (подготавливают свое рабочее место)
- б) Подготовка и последовательность выполнения задания
- в) Выполнение учебно-производственных норм

Наблюдение за началом работы всех учащихся группы

I. Первый обход: Проверить организацию рабочего места, подготовка и последовательность выполнения задания. Обратить внимание на всех учащихся

группы.

II. Второй обход: Проверить правильность трудовых приемов и действий. Соблюдение технологического процесса. Наблюдение со своего рабочего места за работой всех учащихся группы. Коллективный текущий инструктаж.

Индивидуальная работа с наиболее отстающими учащимися. Соблюдение технологического процесса. Соблюдение техники безопасности.

Индивидуальная проверка и оценка

IV. Заключительный инструктаж.

1. Подведение итогов за учебный день

а) рассказать об итогах за день

б) разобрать причины типичных ошибок за день

в) сообщить оценку каждому учащемуся

2. Домашнее задание

Повторить по теории «Приготовление: «Рулет картофельный с овощами, пудинг овощной, картофель фаршированный овощами»

Знать:

Технологию приготовления
блюд из запечённых
овощей

Уметь:

Приготовить блюда из
запечённых овощей

Технологическая карта

Наименование: Помидоры, фаршированные овощами

Сборник рецептов №67

Колонка вложения II

Год издания 2006 г.

Выход: 150 г

Наименование	На 1 порцию, г		На 10 порций, кг		На 50 порций, кг		На 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	брутто	нетто	нетто	нетто	нетто
Помидоры свежие	118	100	1,18	1,0	5,9	5,0	11,8	10
Морковь	30	25	0,3	0,25	1,55	1,25	3,0	2,5
Майонез	10	10	0,1	0,1	0,5	0,5	1,0	1,0
Лук репчатый	24	20	0,24	0,2	1,2	1,0	2,4	2,0

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

1. Помидоры:

- отсортировать одинаковые по размеру помидоры
- промыть
- срезать верхнюю часть помидора
- удалить сердцевину
- измельчить удаленную мякоть помидора

2. Морковь

- промыть
- очистить
- натереть на крупной тёрке

3. Лук репчатый, морковь, чеснок, петрушка

- промыть
- очистить
- нарезать соломкой

II. Приготовление фарша

1. Пассеровать лук, морковь
2. Соединить подготовленные продукты
3. Перемешать

III. Приготовление блюда

1. Посыпать помидоры изнутри солью и перцем
2. Наполнить помидоры приготовленным фаршем
3. Уложить помидоры на смазанный жиром противень
4. Посыпать сверху тёртым сыром, смешанным с сухарями
5. Сбрызнуть маслом
6. Запекать 15-20 минут

IV. **Отпуск.** Уложить на порционную тарелку, полить сметаной. При посыпать зеленью или украсить свежей петрушкой.

Требования к качеству. Сроки хранения.

Внешний вид: помидоры целые без трещин, сверху румяная корочка, политы сметаной.

Цвет: цвет помидора соответствует используемому сорту

Консистенция: помидора – мягкая, продукты в фарше мягкие

Вкус и запах: вкус солоноватый пряный, запах запеченных овощей и сметаны.

Срок хранения: на мармите 2 часа при t 70-80⁰С

Технологическая карта

Наименование: Запеканка овощная

Сборник рецептов № 186

Колонка вложения II

Год издания 2006 г.

Выход: 250 г

Наименование	На 1 порцию, г		На 10 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	брутто
Картофель	240	180	2,4	1,8
Капуста	70	60	0,7	0,6
Морковь	15	10	0,15	0,1
Масло сливочное	10	10	0,1	0,1
Яйцо	1 шт.	40	10	0,4
Сыр	40	40	0,4	0,4
Лук репчатый	10	10	0,1	0,1
Сметана	15	15	0,15	0,15
Сухари паниров.	15	15	0,15	0,15

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

Картофель, капуста, морковь, лук

- промыть
- очистить
- нарезать капусту, морковь, лук

II. Приготовление блюда

1. Отварить картофель
2. Обсушить
3. Протереть
4. Добавить масло, яйцо
5. Приготовить фарш
6. Пассеровать лук, морковь
7. Посолить, поперчить
8. Смазать маслом и посыпать сухарями противень
9. Выложить на противень $\frac{1}{2}$ часть картофельной массы (слоем в 3-4 см)
10. Выложить поверх картофеля овощной фарш, выровнять
11. Накрыть фарш оставшейся картофельной массой
12. Смазать поверхность сметаной
13. Посыпать тёртым сыром
14. Запекать в духовом шкафу 20-25 мин. При температуре 200⁰С до образования золотистой корочки

III. Отпуск. Нарезать запеканку на порционные куски. Подать на порционной тарелке, полив растопленным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: порционный кусок прямоугольной формы, сверху румяная корочка, политы сметаной.

Цвет: золотистый

Консистенция: мягкая, пышная

Вкус и запах: вкус солоноватый пряный, запах запеченных овощей и сметаны.

Срок хранения: на мармите 1 час при t 70-80⁰С

Технологическая карта

Наименование: Солянка овощная

Сборник рецептов № 189

Колонка вложения II

Год издания 2006 г.

Выход: 250 г

Наименование	На 1 порцию, г		На 10 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	брутто
Капуста тушёная	200	200		
Лук	20	15		
Огурцы солёные	41	35		
Грибы солёные	18	15		
Масло растительное	15	15		
Сухари	10	10		

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

Лук промыть, очистить, нарезать кубиком

Огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать кубиком

Грибы промыть, нарезать ломтиками

II. Приготовление блюда

1. Припустить огурцы

2. Обжарить грибы

3. Пассеровать лук

4. Соединить тушённую капусту с огурцами, грибами и луком

5. Перемешать

6. Прогреть

7. Смазать противень жиром и посыпать сухарями

8. Выложить на противень подготовленные овощи

9. Сбрызнуть маслом

10. Запекать в жарочном шкафу при 180-200⁰С 20-25 минут

III. **Отпуск.** Нарезать солянку на порционные куски. Подать на порционной тарелке, украсить кусочками используемых продуктов

Требования к качеству

Внешний вид: порционный кусок прямоугольной формы, сверху румяная корочка.

Цвет: золотистый

Консистенция: мягкая, сочная

Вкус и запах: вкус солоноватый пряный, запах запеченных овощей.

Срок хранения: на мармите 1 час при t 70-80⁰С

План урока № 6

Тема ПК 01: Приготовление блюд и гарниров из овощей

Тема урока: Приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей

Цели урока:

1.Обучающая: выработать у учащихся практические умения и навыки по организации рабочего места, научить готовить блюда из запечённых овощей. Научить учащихся соблюдать технику безопасности

2.Развивающая: развивать знания, полученные на уроках теоретического обучения, вырабатывать навыки самоконтроля, умения сравнивать, анализировать свою работу.

3.Воспитательная: воспитать у учащихся ответственное отношение к труду, художественный вкус, относиться бережно к оборудованию, экономно расходовать сырьё.

Тип урока: урок изучения трудовых приёмов

Методы обучения: индивидуальная форма работы; дидактические (беседа, объяснение); наглядно-демонстрационные (показ трудовых приёмов и операций)

Учебно-производственные работы: организация рабочего места, обработка ингредиентов для приготовления блюд из запечённых овощей. Приготовление: рулет картофельный с овощами, картофель фаршированный овощами, пирожки и ватрушки картофельные с овощами.

Оборудование: производственные столы, моечные раковины, электроплита, весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, миски, ножи поварские, шумовки, дуршлаг, сковороды, сито.

Сырьё: картофель, капуста, соль, перец, лук, морковь, масло растительное, масло сливочное, яйцо, рис, сыр.

Дидактическое обеспечение урока: плакаты, инструкционно-технологические карты, учебник «Кулинария»

Межпредметные связи: товароведение (характеристика продуктов, оборудование (механическое оборудование), химия (химический состав продуктов; математика, калькуляция (расчёт сырья)

Ход урока

I. Организационный момент.

- а) выявить отсутствующих учащихся;
- б) проверить внешний вид учащихся;
- в) назначить дежурных
- г) разделить учащихся на звенья

II. Вводный инструктаж

1. Сообщение темы и цели урока

(Тема: Приготовление блюд из запечённых овощей: рулет картофельный с овощами, картофель фаршированный овощами, пирожки и ватрушки картофельные с овощами.)

Цель урока: Выработать у учащихся практические умения и навыки по организации рабочего места, научить готовить_блюда из запечённых овощей. Научить учащихся соблюдать технику безопасности.

2. Проверка знаний учащихся (фронтальный опрос)

- а) Какие блюда из запечённых овощей вы знаете? (голубцы, перец, кабачки,

помидоры)

б) Первичная обработка овощей (перебрать, промыть, очистить и т.д.)

в) Требования к качеству овощей.(соотв. ГОСТу, сухая, без признаков плесени и т.д.)

3. Рассказ – объяснение нового материала (по технологическим картам)

Организация рабочего места. При организации рабочего места на производственном столе настольные циферблатные весы размещают прямо перед собой на расстоянии вытянутой руки. Инвентарь, инструменты размещают справа, сырьё размещают слева, а тару для нарезанных полуфабрикатов – справа. Специи, приправы размещают в глубине стола, а разделочную доску кладут перед собой. Гарнирные ложки, лопатки, мелкие разливательные ложки для подачи и оформления блюд хранятся в кастрюле с горячей водой. На стене вывешивается таблица выхода готовых блюд.

4. Показ – объяснение трудовых приемов и действий.

Соблюдение технологического процесса (мастер показывает приемы обработки продуктов и приготовления блюд из запечённых овощей). Затем один учащийся повторяет самостоятельно операции за мастером.

5.Правила безопасного ведения работы. Соблюдение техники безопасности.

Техника безопасности:

а) не выполнять работу, которая не поручалась;

б) при работе с ножом соблюдать осторожность, передавать другому ручкой вперёд;

в) убирать с пола сразу пролитую жидкость, упавшие продукты;

г) во время работы не отвлекаться и не отвлекать других;

д) передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков;

е) использовать прихватки – не брать горячую посуду руками;

ж) крышки кастрюль с горячей пищей открывать от себя;

з) класть продукты в сковороду с разогретым жиром осторожно в направлении от себя;

и) проверить исправность электроплиты: электропровод, флажки, заземление.

6. Характерные ошибки, наиболее встречающиеся в заданиях:

1. Засушенное блюдо (низкая температура запекания)

2. Пригоревшее изделие (высокая температура запекания)

7. Критерии оценок:

Ф,И,О, ,	Теоретическое знание	Организация рабочего места	Соблюдение Т.Б. и личной гигиены	Практическое задание	Косвенные показатели		Итого
					1	2	

III. Текущий инструктаж.

1. Деятельность учащихся

а) Указать особенности рабочего места (подготавливают свое рабочее место)

б) Подготовка и последовательность выполнения задания

в) Выполнение учебно-производственных норм

Наблюдение за началом работы всех учащихся группы

I. Первый обход: Проверить организацию рабочего места, подготовка и

последовательность выполнения задания. Обратить внимание на всех учащихся группы.

II. Второй обход: Проверить правильность трудовых приемов и действий. Соблюдение технологического процесса. Наблюдение со своего рабочего места за работой всех учащихся группы. Коллективный текущий инструктаж.

Индивидуальная работа с наиболее отстающими учащимися. Соблюдение технологического процесса. Соблюдение техники безопасности.

Индивидуальная проверка и оценка

IV. Заключительный инструктаж.

1. Подведение итогов за учебный день

а) рассказать об итогах за день

б) разобрать причины типичных ошибок за день

в) сообщить оценку каждому учащемуся

2. Домашнее задание

Повторить по теории «Приготовление: «Рулет картофельный с овощами, пудинг овощной, картофель фаршированный овощами»

Знать:

Технологию приготовления
блюд из запечённых
овощей

Уметь:

Приготовить блюда из
запечённых овощей

Технологическая карта

Наименование: Рулет картофельный с овощами

Сборник рецептур №

Колонка вложения II

Год издания 2006 г.

Выход: 250 г

Наименование	На 1 порцию, г		На 10 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	брутто
Картофель	240	180	2,4	1,8
Капуста	70	60	0,7	0,6
Морковь	15	10	0,15	0,1
Масло сливочное	10	10	0,1	0,1
Яйцо	1 шт.	40	10	0,4
Сыр	40	40	0,4	0,4
Лук репчатый	10	10	0,1	0,1
Сметана	15	15	0,15	0,15
Сухари паниров.	15	15	0,15	0,15

Технология приготовления

IV. Механическая кулинарная обработка продуктов

Картофель, капуста, морковь, лук промыть, очистить, нарезать капусту, морковь, лук

V. Приготовление блюда

15. Отварить картофель
 16. Обсушить
 17. Протереть
 18. Добавить масло, яйцо
 19. Приготовить фарш
 20. Пассеровать лук, морковь
 21. Посолить, поперчить
 22. Смазать маслом и посыпать сухарями противень
 23. Выложить картофельную массу на чистую поверхность полиэтилена
 24. Выровнять массу в пласт прямоугольной формы
 25. Выложить на картофельный пласт начинку
 26. Приподнимая край полиэтилена, закрутить массу в виде рулета
 27. Выложить рулет осторожно на противень
 28. Смазать поверхность яйцом, посыпать тёртым сыром
 29. Сделать несколько проколов на рулете
 30. Поставить в духовой шкаф
 31. Запекать в духовом шкафу 20-25 мин. При температуре 200⁰С до образования золотистой корочки
- VI. **Отпуск.** Нарезать рулет на порционные куски. Подать на порционной тарелке, полив растопленным маслом или сметаной.

Требования к качеству

Внешний вид: порционный кусок рулета, сверху румяная корочка, политы сметаной, в разрезе видны прослойки начинки.

Цвет: золотистый

Консистенция: мягкая, пышная

Вкус и запах: вкус солоноватый пряный, запах запеченных овощей и сметаны.

Срок хранения: готовится по мере спроса

Технологическая карта

Наименование: Картофель, фаршированный овощами

Сборник рецептов №

Колонка вложения II

Год издания 2006 г.

Выход: 250 г

Наименование	На 1 порцию, г		На 10 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	брутто
Картофель	240	180	2,4	1,8
Капуста	70	60	0,7	0,6
Морковь	15	10	0,15	0,1
Масло сливочное	10	10	0,1	0,1
Яйцо	1 шт.	40	10	0,4
Сыр	40	40	0,4	0,4
Лук репчатый	10	10	0,1	0,1
Сметана	15	15	0,15	0,15
Сухари паниров.	15	15	0,15	0,15

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

Картофель, капуста, морковь, лук промыть, очистить, нарезать капусту, морковь, лук

II. Приготовление блюда

1. Выбрать из подготовленного картофеля сердцевину (толщина стенок – 2 см)
2. Приготовить фарш
3. Пассеровать лук, морковь
4. Посолить, поперчить
5. Наполнить картофельные заготовки фаршем
6. Смазать маслом и посыпать сухарями противень
7. Уложить на противень фаршированный картофель
8. Смазать поверхность яйцом, посыпать тёртым сыром
9. Поставить в духовой шкаф
10. Запекать в духовом шкафу 20-25 мин. При температуре 200⁰С до образования золотистой корочки

III. Отпуск. Подать на порционной тарелке, полив растопленным маслом или сметаной.

Требования к качеству

Внешний вид: фаршированный картофель с румяной корочкой, сохранивший форму, полит сметаной.

Цвет: золотистый

Консистенция: мягкая

Вкус и запах: вкус солоноватый пряный, запах запеченного картофеля с овощами и сметаны.

Срок хранения: готовится по мере спроса

. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учеб. для нач. проф. образования. М.: Академия, 2005.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Ростов н/Д: Феникс, 2007.
3. Елхина В.Д., Ботов М.И., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. М.: Академия, 2010.
4. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений / Авт. сост.: И.И. Доброседова, Л.С. Коровка. Пермь.: Уральский региональный центр питания, 2001.
5. Усов В.В. Организация производства обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Академия, 2004.
6. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. М.: Академия, 2010.
7. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи. М.: ИТК «Дашков», 2009.

Дополнительные источники:

1. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52.
2. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
3. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
5. Методические рекомендации Минздрава РФ и РАМН «Ассортимент и

условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений», 2 июля 2002г. протокол № 4.

6. Региональный профессиональный стандарт «Повар».
7. Профессиональные стандарты индустрии питания, разработанные ФРиО.

Электронные источники

1. Научно-исследовательский институт развития профессионального образования <http://www.mosniirpo.ru>
2. <http://www.edu.ru/db/portal/sites/school-page.htm> - Федеральный образовательный портал. Нормативные документы по образованию, учебные материалы, учебно-методические материалы, справочные материалы, иллюстративные и демонстрационные материалы, дополнительные информационные материалы, электронные библиотеки, образовательные сайты, программные продукты
3. Управление образования и науки Тамбовской области <http://obraz.tambov.gov.ru>